

Biosicurezza negli allevamenti suini



Massimo Tassinari
Modulo organizzativo sanità animale
Unità operativa attività veterinarie
Azienda usl di Ferrara

nella Circolare della Regione Emilia-Romagna 40/1989 (applicativa della Delibera RER n. 166/1989) c'era già tutto ...

ORDINANZA 12 Aprile 2008 (scaduta il 31/12/2009 ma di anno in anno applicazione del Piano rifinanziata e prorogata con note DGSAFV)
Misure sanitarie di eradicazione della malattia vescicolare del suino e di sorveglianza della peste suina classica.(GU n. 148 del 26/06/08)
Allegato X

Disposizioni identiche nel **DM 8 gennaio 2008** Misure integrative di lotta contro la malattia vescicolare del suino nella regione Lombardia - Piano straordinario di intervento (ma lì previste per le zone infette lombarde)

Malattia vescicolare del suino (MVS) - Parametri bio-sicurezza aziende suinicole

Nell'ambito delle aziende suinicole così come definite all'articolo 2, i Servizi veterinari delle Aziende sanitarie locali-ASL competenti devono preliminarmente verificare i seguenti pre-requisiti:

- l'idoneità della struttura a detenere animali, anche in relazione alle capacità produttive;
- l'autorizzazione sanitaria dell'azienda;
- la corretta iscrizione in BDN, inclusa la rispondente indicazione sulla tipologia produttiva;
- lo stato sanitario degli animali per MVS.

Ai fini dell'applicazione delle misure di bio-sicurezza vengono considerati i seguenti elementi:

- 1) strutturali dell'allevamento;
- 2) modalità gestionale dell'azienda;
 - 2.1) utilizzo di attrezzature ed impianti;
 - 2.2) flussi di animali;
 - 2.3) personale;
 - 2.4) mezzi di trasporto.

Le aziende vengono classificate secondo le seguenti tipologie produttive:

1. Riproduzione (ciclo aperto e chiuso) o Sito 1;
2. Svezamento (*);
3. Ingrassio o Sito 3.

Nota DGSAFV pg 14121 del 30/06/2008: ... l'all. X all'OM 12/04/2008 è da intendersi una linea guida per l'applicazione dell'art. 9 ... i controlli sierologici per i suini in quarantena sono da intendersi per i suini spostati da Regioni non indenni ai sensi dell'art. 8 della Dec. 2005/779/CE ...

(*) svezamento/magronaggio o sito 2

1. RIPRODUZIONE (ciclo aperto e chiuso) o SITO 1

STATO SANITARIO DEGLI ANIMALI: I suini di nuova introduzione devono provenire da aziende accreditate per la MVS.

STRUTTURE

Quarantena: l'allevamento deve disporre di locali separati (fisicamente, funzionalmente e gestionalmente) dove viene effettuata la quarantena dei riproduttori di nuova introduzione.

Parcheggio: l'azienda deve essere dotata di un'area fuori dal perimetro dell'allevamento per la sosta dei veicoli del personale dell'azienda e/o visitatori.

Barriere (recinzioni, cancelli, sbarre, muri di cinta, ecc.) che consentono di limitare e regolamentare l'accesso a personale, mezzi e ad animali di altre aziende o selvatici. All'ingresso dell'azienda devono essere esposti cartelli che vietano l'accesso delle persone e/o veicoli non autorizzati.

Spogliatoi: devono essere presenti dei locali adibiti a spogliatoio dove il personale dell'azienda ed i visitatori possono indossare copriabiti o calzari o effettuare il cambio degli abiti e la doccia, prima di accedere in allevamento.

Piazzola per la disinfezione degli automezzi: possibilmente localizzata in prossimità dell'accesso all'allevamento ed in ogni caso deve essere separata dall'area aziendale destinata alla stabulazione e governo degli animali. Nella piazzola devono essere presenti un'apparecchiatura a pressione fissa per la pulizia e disinfettanti di provata efficacia nei confronti del virus della MVS, fatto salvo il rispetto della normativa in materia.

Cella frigorifero: possibilmente localizzata all'esterno del perimetro dell'allevamento, preferibilmente con doppio accesso, uno dei quali con uscita sull'esterno dell'allevamento.

2. SVEZZAMENTO e 3. INGRASSO O SITO 3

Per queste tipologie produttive sono previste:

- le stesse misure previste per le aziende da riproduzione;
- tutto pieno/tutto vuoto, almeno per settori. Tra i cicli devono essere effettuate le operazioni di pulizia e disinfezione e vuoto biologico di almeno 2 (due) giorni;
- registrazione delle operazioni di pulizia e disinfezione alla fine dei cicli produttivi (valida anche per i settori).

MODALITA' GESTIONALE DELL'AZIENDA

Quarantena: Nel periodo della quarantena gli animali devono essere osservati clinicamente e trascorsi 28 giorni, prima di essere introdotti nell'allevamento, gli animali devono essere controllati sierologicamente per MVS. La quarantena deve operare secondo le modalità del tutto pieno/tutto vuoto, nel caso in cui ciò non si verifichi, gli animali verranno controllati sierologicamente 28 giorni dopo l'ultima introduzione.

Carico/scarico suini vivi: deve essere eseguito all'esterno dell'area di pertinenza dell'allevamento (rampa carico/scarico perimetrale), oppure può essere effettuato all'interno dell'allevamento a condizione che siano soddisfatte le seguenti condizioni:

1. Il veicolo trasporti esclusivamente animali per/dall'azienda (mono-carico) e
2. Il veicolo sia pulito e disinfettato con disinfettanti efficaci per il virus MVS prima del carico degli animali.

Carico scarti: deve essere eseguito all'esterno dell'area di pertinenza dell'allevamento (rampa carico/scarico perimetrale), oppure gli scarti devono essere portati all'esterno con mezzo aziendale. Il camion che ritira gli scarti non può entrare in allevamento.

Carico suini morti: i suini morti devono essere spostati dai locali di stabulazione entro le 24 ore, in attesa di essere smaltiti devono essere stoccati in cella frigorifero. In alternativa i suini morti devono essere portati all'esterno con mezzo aziendale. Il camion che ritira gli animali morti non può entrare in allevamento.

Scarico mangime: deve essere effettuato all'esterno dell'area di pertinenza dell'allevamento, in alternativa può essere effettuato all'interno dell'allevamento a condizione che il veicolo effettui un unico trasporto di mangime per l'azienda e il veicolo sia stato pulito e disinfettato all'entrata dell'allevamento con disinfettanti efficaci per il virus MVS.

Alimentazione: E' vietato somministrare per l'alimentazione degli animali rifiuti mensa/ristorazione o avanzi casalinghi contenenti alimenti di origine suina.

Spargimento liquami: fatto salvo il rispetto delle norme ambientali in materia, è sconsigliato lo spargimento di liquami nei terreni confinanti con il perimetro aziendale ed è comunque estremamente rischioso utilizzare liquami di altre aziende per le pratiche di fertilizzazione.

Spogliatoio: deve essere presente materiale monouso (copriabiti, tute, calzari, etc.) e contenitori dove depositare il materiale e gli indumenti utilizzati.

Registrazione movimenti degli animali: i movimenti in entrata e in uscita degli animali devono essere registrati in banca dati (BDN) oltre che sull'apposito registro aziendale.

Registrazione: l'ingresso dei visitatori e dei veicoli in allevamento deve essere documentato su apposito registro.

Registrazione della disinfezione degli automezzi: le operazioni di pulizia e disinfezione degli automezzi devono essere documentate presso l'azienda su apposito registro.

Derattizzazione/disinfestazione: deve essere attuato un piano aziendale.

MEZZI DI TRASPORTO

Gli automezzi che trasportano gli animali devono essere lavati e disinfettati presso strutture idonee allo scopo (presso i macelli o presso stazioni di lavaggio e disinfezione) autorizzate dal Servizio veterinario dell'Azienda sanitaria locale. I veicoli adibiti al trasporto di animali devono essere puliti e decontaminati con disinfettanti efficaci nei confronti del virus della MVS. Le operazioni di lavaggio e disinfezione attuate dovranno garantire l'efficacia del disinfettante utilizzato (diluizione del disinfettante, asciugatura del mezzo dopo il lavaggio e il tempo di azione del disinfettante).

PERSONALE

Il personale che accudisce gli animali non deve detenere animali sensibili e non deve avere contatti con altre aziende che detengono animali delle specie sensibili.

Il personale dell'azienda deve indossare un abbigliamento che viene utilizzato esclusivamente all'interno dell'azienda.



DGR 1248 del 28/7/2008 LINEE GUIDA PER LA GESTIONE E IL CONTROLLO SANITARIO DELL'ALLEVAMENTO DI SUINI ALL'APERTO. CRITERI DI BIOSICUREZZA

principali pericoli individuabili sono genericamente ricompresi in tre categorie:

- agenti collegati a malattie del suino o a condizioni di insufficiente benessere
- agenti responsabili di zoonosi
- agenti responsabili di malattie importanti per la commercializzazione dei prodotti

Per la analisi e valutazione dei rischi sanitari sono stati presi in considerazione gli agenti zoonosici elencati nella Direttiva 2003/99/CE del 17 novembre 2003, recepita con D.Lgs. 4 aprile 2005, n. 191, e gli agenti delle malattie specifiche del suino comprese nella lista OIE come Afta epizootica, Malattia vescicolare suina, Peste suina classica, Peste suina africana, nonché Malattia di Aujeszky, ...

.... Relativamente al rispetto dei requisiti di biosicurezza si ritiene utile fornire chiarimenti specifici validi per tutti gli allevamenti suini, a prescindere dalla qualifica sanitaria, inerenti la prevenzione dell'introduzione e la diffusione in allevamento di agenti di malattie contagiose, con particolare attenzione alla lotta ai roditori.

- Il Reg 852/2004, allegato I – per i requisiti della produzione primaria prescrive che

“Gli operatori del settore alimentare che allevano animali devono evitare la contaminazione da parte di e altri insetti nocivi” e “prevenire l'introduzione e la propagazione di malattie contagiose trasmissibili all'uomo attraverso gli alimenti, anche adottando misure precauzionali al momento dell'introduzione di nuovi animali e comunicando i focolai sospetti di tali malattie alle autorità competenti”.

- Il DM 1 aprile 1997 - Piano nazionale di controllo della malattia di Aujeszky nella specie suina all'allegato I, profilassi igienico sanitaria, specifica che *“è indispensabile procedere a regolari derattizzazioni”.*

- Il Reg 183/2005 - allegato III - BUONA PRATICA DI ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI SOMMINISTRAZIONE DEI MANGIMI – prevede che *“Le aree di stoccaggio dei mangimi e i contenitori sono mantenuti puliti e asciutti e, se del caso, sono attuate opportune misure di controllo dei parassiti.È posto in atto un sistema di controllo dei parassiti per impedirne l'accesso all'unità di produzione animale al fine di ridurre al minimo la possibilità di contaminazione dei mangimi”.*

A. Zoonosi da sottoporre a sorveglianza:

- Brucellosi;
- Campilobatteriosi;
- Escherichia coli verocitotossico;
- Listeriosi;
- Salmonellosi;
- Tubercolosi da Mycobacterium bovis;
- Echinococcosi;
- Trichinellosi;

B. Elenco delle zoonosi da sottoporre a sorveglianza in funzione della situazione epidemiologica:

1. Zoonosi virali:

- Calicivirus *;
- Virus dell'epatite A;
- Virus dell'influenza;
- Rabbia;
- Virus trasmessi da artropodi;

2. Zoonosi batteriche:

- Borrelliosi;
- Botulismo;
- Leptosirosi;
- Psittacosi;
- Tubercolosi da altri mycobatteri;
- Vibriosi;
- Yersiniosi;

3. Zoonosi da parassiti:

- Anisakiasis;
- Criptosporidiosi;
- Cisticercosi;
- Toxoplasmosi.

4. Altre zoonosi

REG (UE) 2015/1375 DELLA COMMISSIONE del 10 agosto 2015 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di *Trichine nelle carni* ALLEGATO IV CAPITOLO I RICONOSCIMENTO UFFICIALE DI UN'AZIENDA O DI UN COMPARTO PER L'APPLICAZIONE DI CONDIZIONI DI STABULAZIONE CONTROLLATA (nel Reg 2075/2005 "esente da trichine")

A. Gli operatori del settore alimentare sono tenuti a rispettare le seguenti condizioni per ottenere il riconoscimento ufficiale delle aziende:

a) l'operatore deve aver adottato tutte le precauzioni pratiche nella costruzione e nella manutenzione degli edifici per impedire ai roditori, ad altri tipi di mammiferi e agli uccelli carnivori l'accesso agli edifici nei quali sono tenuti gli animali;

b) l'operatore deve applicare un programma di lotta contro i parassiti, in particolare i roditori, in modo da prevenire l'infestazione dei suini. L'operatore deve conservare la documentazione relativa al programma richiesta dall'autorità competente;

c) l'operatore deve garantire che tutti i mangimi provengano da stabilimenti di produzione che rispettano i principi descritti nel regolamento (CE) n. 183/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio (1);

d) l'operatore deve conservare i mangimi destinati a specie a rischio di Trichine in silos chiusi o in altri contenitori inaccessibili ai roditori. Tutti gli altri mangimi devono essere sottoposti a trattamento termico o prodotti e immagazzinati nel rispetto delle disposizioni dell'autorità competente;

e) l'operatore deve garantire che gli animali morti vengano tempestivamente raccolti, identificati e trasportati in conformità degli articoli 21 e 22 del regolamento (CE) n. 1069/2009 e dell'allegato VIII del Regolamento (UE) n. 142/2011;

f) l'operatore deve informare l'autorità competente in caso di presenza di una discarica in prossimità dell'azienda. L'autorità competente valuta quindi il rischio connesso alla presenza della discarica e decide se l'azienda può essere riconosciuta per l'applicazione di condizioni di stabulazione controllata;

g) l'operatore deve garantire che i suini domestici siano identificati in modo che per ciascuno di essi sia possibile la tracciabilità fino all'azienda;

h) l'operatore deve garantire che siano introdotti nell'azienda soltanto suini domestici originari e provenienti da aziende ufficialmente riconosciute per l'applicazione di condizioni di stabulazione controllata;

i) nessun suino domestico ha accesso a strutture esterne a meno che l'operatore non sia in grado di dimostrare all'autorità competente, in base ad un'analisi dei rischi, che il periodo, le strutture e le condizioni dell'accesso all'esterno non costituiscono un pericolo di introduzione di Trichine nell'azienda stessa;

j) nessuno dei suini da allevamento e da produzione, secondo la definizione di cui all'articolo 2, paragrafo 2, lettera c), della direttiva 64/432/CEE, è stato scaricato dopo aver lasciato l'azienda d'origine in un centro di raccolta quale definito all'articolo 2, paragrafo 2, lettera o), della direttiva 64/432/CEE, salvo che il centro di raccolta non soddisfi i requisiti di cui alle lettere da a) a i) della presente parte e tutti i suini domestici raggruppati per partite presso il centro di raccolta siano originari e provengano da aziende ufficialmente riconosciute per l'applicazione di condizioni di stabulazione controllata o da comparti ufficialmente riconosciuti.

B. Gli operatori del settore alimentare delle aziende ufficialmente riconosciute per l'applicazione di condizioni di stabulazione controllata informano le autorità competenti nel caso in cui le condizioni di cui al punto A non siano più rispettate o qualora siano intervenuti cambiamenti che potrebbero compromettere la qualifica dell'azienda.

C. Le autorità competenti degli Stati membri possono riconoscere un'azienda o una categoria di aziende solo a condizione di aver verificato il soddisfacimento delle condizioni di cui al punto A.

REG (UE) 2015/1375 DELLA COMMISSIONE del 10 agosto 2015 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di *Trichine nelle carni*

Articolo 1 Definizioni

2) per «condizioni di stabulazione controllata» si intende un tipo di allevamento nell'ambito del quale i suini sono sottoposti a titolo permanente a controlli da parte dell'operatore alimentare per quanto riguarda l'alimentazione e le condizioni di stabulazione;

3) per «comparto» si intende un gruppo di aziende che applicano condizioni di stabulazione controllata. Tutte le aziende che applicano condizioni di stabulazione controllata in uno Stato membro possono essere considerate come un singolo comparto.

Articolo 8

1. Ai fini del presente regolamento laddove siano soddisfatte le prescrizioni di cui all'allegato IV l'autorità competente può riconoscere ufficialmente un'azienda o un comparto che applicano condizioni di stabulazione controllata.

Articolo 9

Gli operatori del settore alimentare delle aziende ufficialmente riconosciute per l'applicazione di condizioni di stabulazione controllata informano le autorità competenti nel caso in cui una delle condizioni di cui all'allegato IV non sia più rispettata, ovvero nel caso in cui si verificano cambiamenti che potrebbero avere conseguenze sulla qualifica dell'azienda rispetto alle Trichine.

Articolo 10

L'autorità competente si assicura che le aziende ufficialmente riconosciute per l'applicazione di condizioni di stabulazione controllata vengano sottoposte periodicamente ad ispezione.

La frequenza delle ispezioni si basa sul rischio, prendendo in considerazione i precedenti per quanto riguarda la contaminazione e la prevalenza della stessa, le rilevazioni precedenti, la zona geografica, la fauna selvatica locale interessata, le pratiche di allevamento, il controllo veterinario e la conformità degli allevatori.

L'autorità competente si assicura che i suini domestici provenienti da tali aziende siano esaminati conformemente alle disposizioni dell'articolo 2, paragrafo 1.



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 22 OTTOBRE 2007, N. 1526

Recepimento d'intesa tra Governo, Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano su "Linee guida relative all'applicazione del Reg. CE 2075/2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di trichinella"

DETERMINAZIONE N.133 del 11/01/2008 PROCEDURE E INDICAZIONI OPERATIVE PER IL RICONOSCIMENTO DELLE AZIENDE SUINE ESENTI DI TRICHINELLA AI SENSI DELLA D.G.R. 1526/2007.

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 21 FEBBRAIO 2011, N. 217 Approvazione del documento "Valutazione del rischio per Trichinella nei suini allevati in Regione Emilia-Romagna"

... Fatte le opportune verifiche, anche relativamente al punto 2.9 della check list per la introduzione dei suini, tutte le aziende che detengono suini in strutture di stabulazione, con la esclusione di allevamenti all'aperto/semibrado e di allevamenti per autoconsumo, e collocate in aree del territorio regionale ad altezza inferiore a 400 m s.l.m otterranno automaticamente l'accreditamento. A tale scopo è stato prodotto l'elenco dei comuni posti al di sotto di tale limite (Allegato 2) per facilitare l'individuazione di tali aziende.

La qualifica dell'azienda sarà, come già previsto dalla Determina 133/2008, inserita nella BDN. I servizi veterinari, nella programmazione della attività, effettueranno verifica, anche tramite BDN, del rispetto dei requisiti previsti per il mantenimento della qualifica.

... secondo indicazioni specifiche, di seguito riportate relativamente ai punti della check list: 2.1 lett. b) – eventuali soluzioni di continuità nelle strutture di stabulazione o aperture non protette non precludono l'accreditamento dell'azienda. Si verificherà che vi sia una idonea procedura di cui al punto 2.2 della check e che sia ottemperato il punto 2.1 – lett. d): un'area larga 2 metri tutt'intorno ai reparti dove albergano i suini mantenuta libera da detriti o materiali che possano servire da rifugio per i roditori, coperta da ghiaia o con l'erba sfalciata ad altezza inferiore a 10 cm 2.1 lett. c) la recinzione continua può essere rappresentata dalla struttura stessa della porcilaia senza la necessità di un'ulteriore recinzione – Si verificherà che, in base alle caratteristiche dell'allevamento, i suini da produzione presenti siano detenuti in condizioni di stabulazione controllata e per le strutture sia rispettato comunque il requisito 2.1 lett. D) della check allegata. 2.7 - La presenza di discarica in un raggio di 2 Km non comporta ulteriore rischio ai fini dell'accreditamento della azienda come Trichinella free - inoltre, come già precisato per tutti gli allevamenti al punto 2.10 - La presenza di parchetti all'aperto in allevamento stabulato, se opportunamente delimitati, non preclude l'accreditamento della azienda.



Aggiornamento delle indicazioni operative per il riconoscimento delle aziende suine esenti da Trichinella

Indicazioni generali inerenti requisiti di biosicurezza di allevamenti che detengono suini in condizione di stabulazione

.... Come riportato nella delibera n 217/2011 l'analisi dei requisiti richiesti per l'accreditamento di aziende di suini come ufficialmente esenti da Trichinella, elencati nel Regolamento 2075/2005, indica che questi corrispondono ai requisiti igienico-sanitari per la produzione primaria di cui un'azienda che detiene suini in condizioni di stabulazione deve già essere in possesso nel rispetto cogente dei Regolamenti CE 852/2004, 1069/2009, 183/2005.

Alcuni aspetti previsti nel Reg. 2075/2005 per le aziende suine a stabulazione controllata, trattati al punto 5.6.2 dell'allegato alla citata Delibera, sono ritenuti non rilevanti ai fini della assegnazione della qualifica sanitaria, poiché lo studio ha dimostrato che per le aziende suine stabulate, collocate in aree del territorio regionale ad altezza inferiore a 400 metri s.l.m., la loro assenza non rappresenta un significativo fattore di rischio per la contaminazione da Trichinella.

Indicazioni per il rispetto di specifici requisiti di biosicurezza negli allevamenti suini:

... Pertanto, con riferimento specifico ai requisiti di biosicurezza da applicare nel rispetto dei precedenti paragrafi si chiarisce che la normativa vigente prevede che in tutti gli allevamenti stabulati debbano essere presenti:

1. una procedura di applicazione di un programma di lotta contro i parassiti, in particolare roditori, in modo da prevenire l'infestazione dei suini. Viene conservata la documentazione relativa all'attuazione del programma per le verifiche di idoneità della procedura da parte della autorità competente
2. un'area larga 2 metri tutt'intorno ai reparti dove albergano i suini mantenuta libera da detriti o materiali che possano servire da rifugio per i roditori, coperta da ghiaia o con l'erba sfalciata. Ove il requisito di cui al punto 2) non sia strutturalmente realizzabile, i Servizi Veterinari delle AUSL verificano che sussistano comunque le condizioni che garantiscono la congruità al requisito del Reg. 852/2004, allegato I sopra riportato e al Reg. 183/2005, allegato III.

Il mancato rispetto di tali requisiti riscontrato nell'ambito dei controlli ufficiali prevederà specifiche prescrizioni/sanzioni con riferimento alle norme sopra riportate.

Alla luce, anche, dei sopra riportati chiarimenti, il percorso di riconoscimento delle aziende come ufficialmente esenti da trichinella prevederà procedure differenziate a seconda del Comune in cui l'azienda è situata.

A.1 Aziende suine situate nell'area al di sotto dei 400 m s.l.m.: Secondo lo studio di valutazione, per le aziende suine registrate in Banca Dati Nazionale come stabulate e collocate in area al di sotto dei 400 m s.l.m., i requisiti richiesti per l'accreditamento delle aziende elencati nel Regolamento 2075/2005 (Allegato IV, cap. I e II) corrispondono ai requisiti igienico-sanitari di cui un'azienda deve essere in possesso nel rispetto cogente dei regolamenti 852/2004, 1069/2009, 183/2005 e le normative specifiche che trattano gli aspetti di biosicurezza negli allevamenti suini.

